





PARADISO

Pistache, Erdbeer, Zitronen-Sorbet, Rahm

CHF 10.50



VENEZIA

Mocca, Caramellina, Chokolat, Rahm, Caramelsauce

CHF 10.50



DÄNEMARK

Vanille, Rahm, Chocosauce

CHF 10.50



TROPICANA

Vanille, Kokos, Mango-Sorbet

CHF 10.50



BELLISSIMA

Pistache, Haselnuss, Vanille, Rahm

CHF 10.50



CHOCO BELLO

Chocolat, Stracciatella, Rahm, Chocosauce

CHF 10.50



CARAMELITTA

Vanille, Caramellina, Rahm, Caramelsauce

CHF 10.50



CHICA

Erdbeer, Banane, Rahm, Erdbeersauce

CHF 10.50





CHEESECAKE

mit Erdbeerglace

CHF 10.50

Fruchtig und Süss!

Verfeinert nach Wahl mit Himbeer, Erdbeer, Mango, Banane,
Kokos, Chocolat oder Caramel

CHF 11.50



TORTINO AL CIOCCOLATO

Schokoladenkuchen mit weichem Kern, serviert mit
hervorragender Stracciatella Glace, dekoriert mit Obst

CHF 12.50



TIRAMISU

Tiramisu ist heute eines der beliebtesten und
berühmtesten italienischen Desserts.

Der Geschmack ergibt sich aus dem Wechselspiel,
Süsse der Mascarpone-Crème und leichten Bitterkeit
des Espressos und Kakaopulvers.

CHF 9.50





CHURROS

3 Stück mit Kokosglace und Dulce de leche

CHF 10.50



CREMA CATALANA

Einer der bekanntesten Nachtische in Spanien
ist traditionelle Crema Catalana.

Die feine Vanillecrème wird nach der Zubereitung
kalt gestellt und kurz vor dem Servieren
mit Zucker bestreut und caramellisiert.

CHF 9.50



PROFITEROLE NERO

Extra grosse Windbeutel gefüllt mit Chantilly-Sahne und
mit Schokoladensahne überzogen

CHF 9.50



COCO Y BAILEYS

Vanille, Kokos, Baileys Likör*, Rahm

CHF 11.50



SORBET MANGO TROPICAL

Mango-Sorbet, Kokos, Malibu *

CHF 11.50



SORBET COLONEL

Zitronen-Sorbet, Vodka

CHF 11.50



VANILLE



MOCCA



CHOCOLAT



BANANE



STRACCIATELLA



HASELNUSS



ERDBEER



CARAMELLINA



PISTACHE



KOKOS



ZITRONEN-SORBET



MANGO-SORBET

PREIS PRO KUGEL **CHF 4.00**
RAHMZUSCHLAG **CHF 1.50**

* alkoholhaltig



EISKAFFEE

Mocca, Rahm

CHF 10.50



ELEFÄNTLI «BARRY»

Vanilleglace

CHF 6.50



FRAPPÉ

Aroma nach Wahl

CHF 8.00

GASSER GLACÉ

DER NATÜRLICH FRISCHE GENUSS

Geniesserinnen und Geniesser wissen es – für die Herstellung einer köstlichen Speise dürfen nur die besten Zutaten verwendet werden. Diesem Grundsatz sind wir auch bei der Herstellung der Gasser Glacéspezialitäten verpflichtet. In unserer traditionellen Manufaktur vereinen sich Schweizer Rahm, naturbelassene Fruchtpurées und natürlichen Aromen zu einem unverfälschten Glacé-Genuss. Lassen Sie sich von unseren ganz besonderen Geschmacksnoten verzaubern.

Gasser Glacé – Die Schweizer Glacé-Kultur

